AROMA®

"America's Favorite Rice Cooker"

Instruction Manual
Rice Cooker & Food Steamer

For Model Numbers:
ARC-996
ARC-996SB

Questions or concerns about your rice cooker? *Before returning to the store...*

Aroma's customer service experts are happy to help. Call us toll-free at **1-800-276-6286**.

Answers to many common questions and even replacement parts can be found online. Visit **www.AromaCo.com/Support**.

AROMA®

"La arrocera favorita de los Estados Unidos"

Manual de instrucciones
Arrocera y vaporera

Para los números de modelo:
ARC-996
ARC-996SB

¿Preguntas o dudas acerca de su arrocera? *Antes de regresar a la tienda...*

Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarle. Llámenos al número gratuito a **1-800-276-6286**.

Las respuestas a muchas preguntas comunes e incluso piezas de repuesto se pueden encontrar en línea. Visita: **www.AromaCo.com/Support**.

Congratulations on your purchase of the Aroma® 12-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® rice cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts!

Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at **www.AromaCo.com**.

This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Aroma® rice cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
All rights reserved.

Felicidades por comprar la arrocera digital para 12 tazas Aroma®. ¡En cualquier momento, usted estará preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina está calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz, incluyendo el arroz integral difícil de cocinar, con un esponjado perfecto!

Además del arroz, su nueva arrocera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La cómoda charola de vapor se inserta directamente encima el arroz, permitiéndole cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos al vapor encierran sus nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan nutritivos y bajos en calorías como fáciles de preparar.

Pero esto no es todo. ¡Su nueva arrocera también es grandiosa para sopas, guisos, caldos, jambalaya, frittatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus configuraciones digitales preprogramadas, así como todos los accesorios que se incluyen. También se incluyen tablas útiles de medida para cocinar arroz y otros alimentos al vapor.

Para más información acerca de su arrocera o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visítenos en línea en **www.AromaCo.com**.

Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the “Keep-Warm” function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.

SAVE THESE INSTRUCCIONES

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**
2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
6. Desconectese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
9. No se utilice a la intemperie.
10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
13. Cuando utilice el aparato contenienda arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su arrocera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.
20. No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en “Mantener-Caliente” (Keep-Warm).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
22. Para desconectar póngase el control en “OFF” (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS CONT.

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

3. If a longer extension cord is used:
   a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

   b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

Polarized Plug

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)

Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.

2 Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.

3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgueper el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

Ploya polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

PARTS IDENTIFICATION

Inner Pot

Steam Tray

Measuring Cup

Serving Spatula

Removable Power Cord

Digital Controls

White Rice — The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically.

Brown Rice — The BROWN RICE button is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.

Steam — The STEAM button is perfect for quickly steaming delicious meats and vegetables.

Keep Warm — The KEEP-WARM/POWER button serves two purposes. It turns on the rice cooker once it is plugged in. And the Keep-Warm mode is perfect for serving and re-heating.

Delay Timer — The DELAY TIMER button allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious warm rice ready to eat.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES

Olla desmontable

Bandeja de vapor

Taza de medir

Pala de servir

Cordón eléctrico de quita y pon

Controles digitales

White Rice — ¡El botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) se preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón!

Brown Rice — El botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE) es ideal para cocinar el arroz integral y otros difíciles para cocinar los granos enteros a la perfección.

Steam — El botón de VAPOR (STEAM) es ideal para la rápida vapor deliciosas carnes y verduras.

Keep Warm — El botón de MANTENER-CALIENTE/ ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) tiene dos propósitos. Se enciende la olla arrocera una vez que esté enchufado y el modo de mantener caliente es ideal para servir y calentar de nuevo.

Delay Timer — El PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER) permite al arroz para estar listo justo cuando se necesita. Agregue el arroz y el agua en la mañana y regresar a casa con el arroz delicioso caliente listo para comer.

BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

NOTE

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

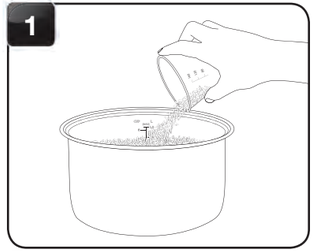
ANTES DEL PRIMER USO

1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.
2. Saca todos los materiales contenidos y el embalaje y asegúrate que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarra todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.
4. Lava el ventilador de vapor y otros accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.
5. Quita la olla desmontable del hervidor y lávala en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien antes de devolverla en el hervidor.
6. Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo bien.

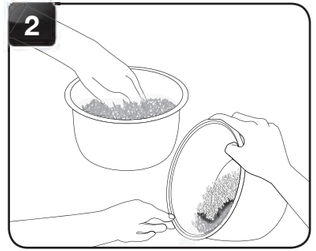
NOTA

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.

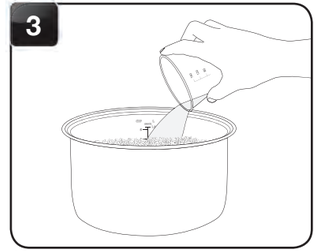
PARA COCER ARROZ



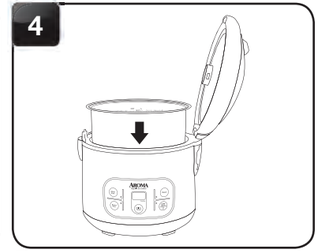
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.



Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



Pon la olla desmontable en la arrocera.

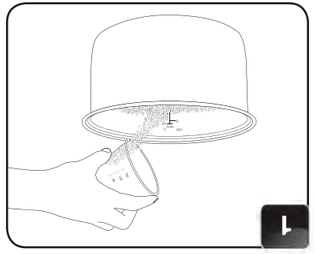
NOTA

- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.

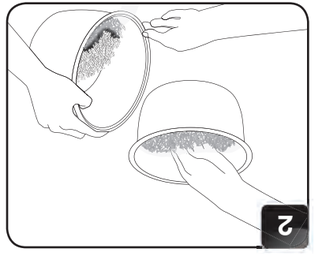
CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta la “Tabla de medidas arroz/agua” en la **página 8**.

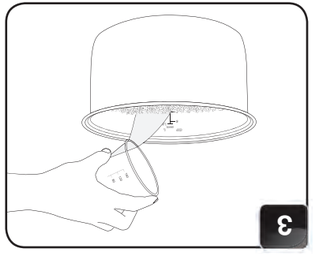
TO COOK RICE



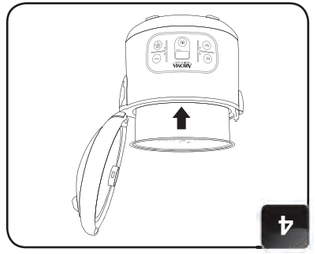
Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



Rinse rice to remove excess starch. Drain.



Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.



Place the inner cooking pot into the rice cooker.

NOTE

- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 8**.

TO COOK RICE (CONT.)

Close the lid securely.

Attach the removable power cord to the rice cooker. Plug the cord into an available outlet.

Press the KEEP-WARM/POWER button to turn the rice cooker on.

Press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice being cooked.

The rice cooker will now begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate.

The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).

HELPFUL HINTS

- Pressing the KEEP-WARM/POWER button once at any time will cancel the current function.
- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The “Brown Rice” function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the “Brown Rice” setting, this is due to a low-heat soak cycle that preceeds the cooking cycle to produce better brown rice results.

PARA COCER ARROZ (CONT.)

Cierra bien la tapa.

Conecta el cordón eléctrico al hervidor. Enchufa el cordón en una salida disponible.

Oprime el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) para encender el hervidor.

Oprime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).

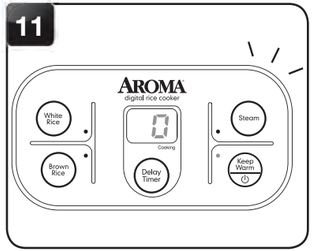
Ahora empezará a cocer. La luz indicadora de COCINADO (COOKING) encenderá.

Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).

CONSEJOS ÚTILES

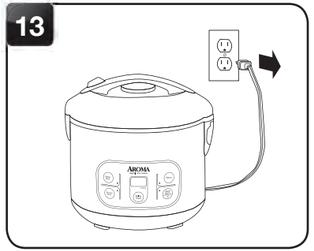
- Cancela la función actual en cualquier momento un solo oprimir del botón de Encendido (KEEP-WARM/POWER).
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de “Arroz integral” de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de “Arroz integral”, es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.

TO COOK RICE (CONT.)



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."

For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.

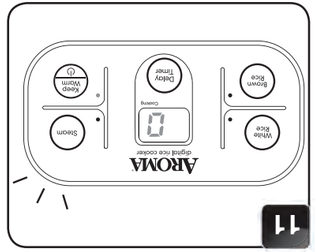


When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/POWER button and unplug the power cord.

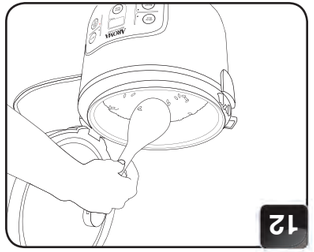
NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 horas.

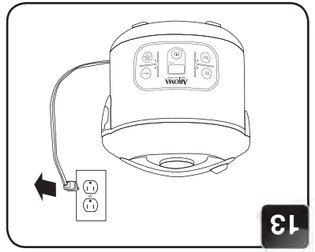
PARA COCER ARROZ (CONT.)



En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Mantener-Caliente."



Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.



En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por oprimir el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) y desenchufar el cordón.

NOTA

- No deje el arroz en el modo "Mantener-Caliente" por más de 12 horas.

RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	WATER	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	2½ Cups	4 Cups	**WHITE RICE:** 30-35 Min. **BROWN RICE:** 60-65 Min.
3 Cups	3½ Cups	6 Cups	**WHITE RICE:** 32-37 Min. **BROWN RICE:** 65-70 Min.
4 Cups	4½ Cups	8 Cups	**WHITE RICE:** 35-42 Min. **BROWN RICE:** 70-75 Min.
5 Cups	5½ Cups	10 Cups	**WHITE RICE:** 40-45 Min. **BROWN RICE:** 75-80 Min.
6 Cups	6½ Cups	12 Cups	**WHITE RICE:** 42-47 Min. **BROWN RICE:** 80-85 Min.

HELPFUL HINTS

- Rinse rice before placing it into the inner cooking pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the “Delay Timer” for when rice will be needed that night. See “To Use The Delay Timer” on **page 9** for more details.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see “About Rice” on **page 20**), rice/water measurements may vary.

TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 30-35 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 60-65 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 32-37 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 65-70 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 35-42 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 70-75 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 40-45 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 75-80 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 42-47 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 80-85 Min.

CONSEJOS ÚTILES

- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el pegar al fondo de la olla.
- ¿Quieres el arroz integral perfecto sin la espera? Usa el “Programador del tiempo.” Sólo añade arroz y agua en la mañana y pon el Programador del tiempo al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee “Para usar el programador del tiempo” en la **página 9** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee “Acerca del arroz” en la **página 20**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

TO USE THE DELAY TIMER

Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" beginning on page 5.

Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.

Once the needed time is selected, press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending on the rice being cooked.

The digital display will countdown from the time selected and begin cooking.

The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).

NOTE

- Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

Sigue los pasos 1 a 7 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.

Oprime el botón del PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada oprimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas.

En cuanto está seleccionado el tiempo necesario, oprime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).

La pantalla digital contará hasta cero del tiempo seleccionado.

Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).

NOTA

- Debido al tiempo de cocer más largo necesario, sea retrasado sólo dos o más horas el cocer de arroz integral.

CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.

TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)

Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."

For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.

When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/POWER button and unplug the power cord.

NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.

PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)

En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Mantener-Caliente."

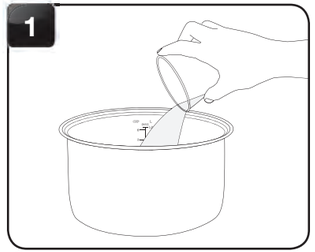
Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.

En cuanto acabes de servir el arroz, apaga la arrocera por oprimir el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) y desenchufar el cordón.

NOTA

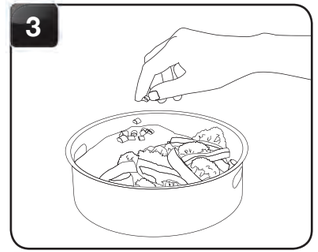
- No deje el arroz en el modo "Mantener-Caliente" por más de 12 horas.

TO STEAM

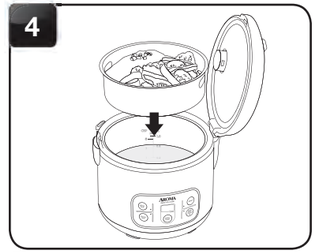


Add water to the inner cooking pot.

Place the inner cooking pot into the rice cooker.



Place food to be steamed onto the steam tray.

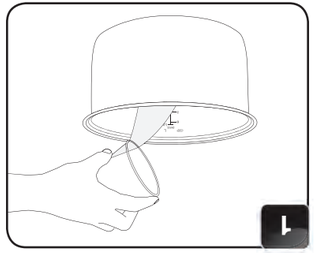


Place the steam tray into the rice cooker.

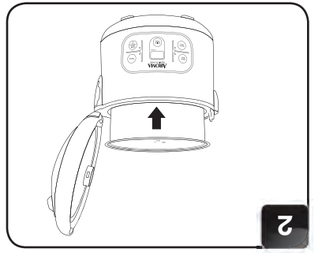
HELPFUL HINTS

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 15**.

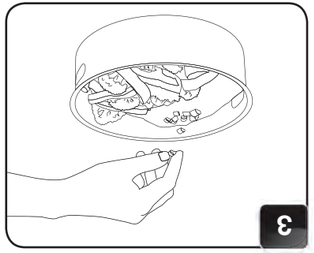
PARA COCER AL VAPOR



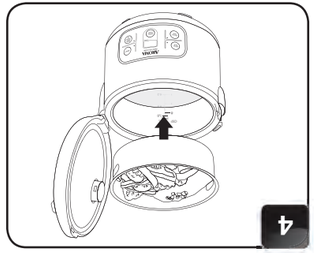
Añade agua en la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocera.



Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



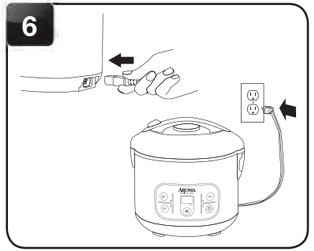
Pon la bandeja de vapor en la arrocera.

CONSEJOS ÚTILES

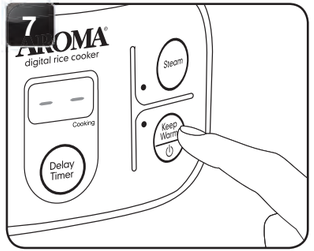
- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Colóque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegurarse de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 15**.

TO STEAM (CONT.)

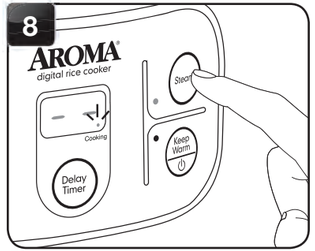
Close the lid securely.



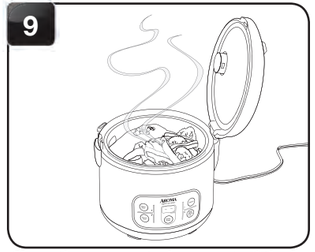
Attach the removable power cord to the rice cooker. Plug the cord into an available outlet.



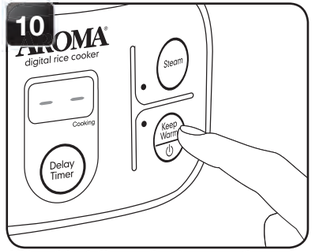
Press the KEEP-WARM/POWER button to turn the rice cooker on.



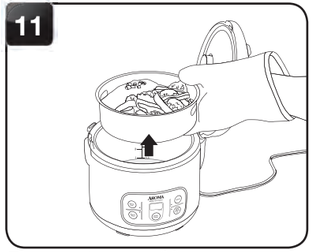
Press the STEAM button to begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate.



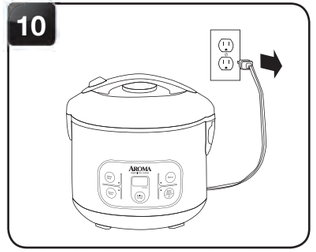
Once the suggested amount of time has passed, carefully open the lid and check food for doneness.



If food is fully cooked, press the KEEP-WARM/POWER button twice to turn off the rice cooker.

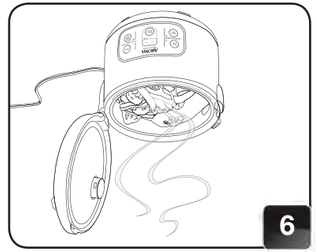


To prevent overcooking, remove steamed food immediately once it is cooked.

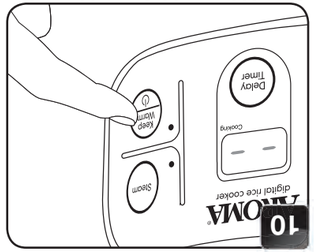


Unplug the rice cooker when it is not in use.

PARA COCER AL VAPOR (CONT.)

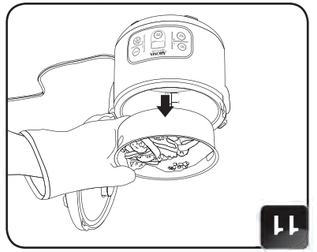


Cierra bien la tapa.

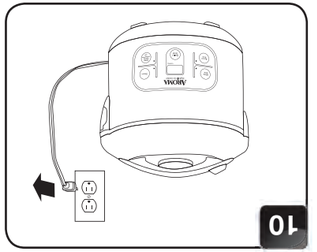


En cuanto se acaba , abre cuidadosamente la tapa y prueba la comida si esté cocida.

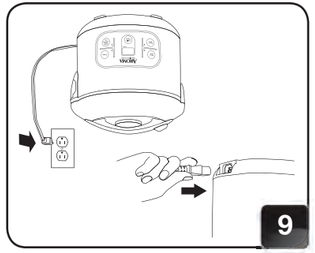
Si está bien cocida la comida, oprime el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) dos veces para apagar la arrocera.



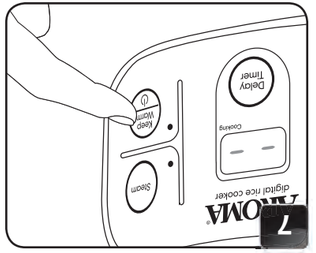
Para prevenir que queme la comida, quítala inmediatamente una vez que esté cocida.



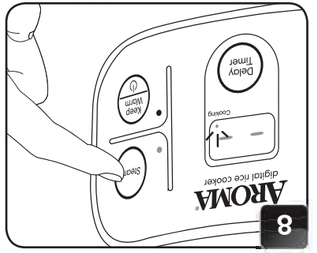
Desenchufa el cordón de la arrocera si no lo usas.



Conecta el cordón eléctrico a la arrocera. Enchufa el cordón en una salida disponible.



Oprime el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) para encender la arrocera.



Oprime el botón de VAPOR (STEAM) para empezar. La luz de Cocinado encenderá.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.

Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.

Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa.

Pon la bandeja de vapor en la arrocera.

Cierra bien la tapa.

NOTA

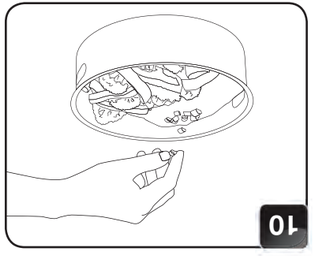
- No trates de cocer más de **4 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se enfríe o pase antes de que el arroz esté listo.

CONSEJOS ÚTILES

- La característica de cuenta atrás es un método excelente para planear cuando debes añadir la bandeja para asegurar que terminen de cocer al mismo tiempo el arroz y la comida para cocer al vapor.
- Consulte en la **página 15** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla de medidas arroz/agua" en **página 8**.

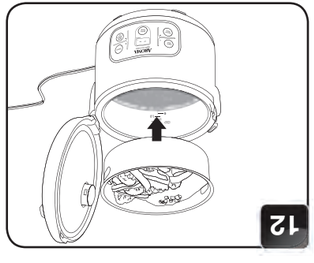
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

Follow steps 1 to 9 of "To Cook Rice" beginning on page 5.

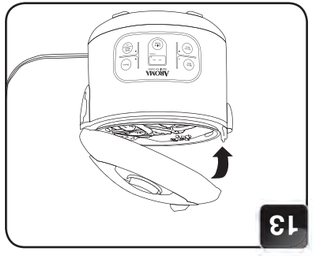


Place food to be steamed onto the steam tray.

Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



Place steam tray into the rice cooker.



Close the lid securely.

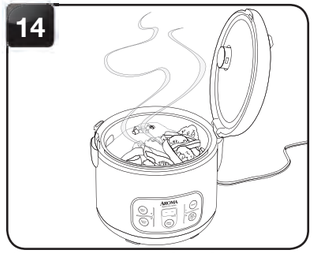
NOTE

- Do not attempt to cook more than **4 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously. It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

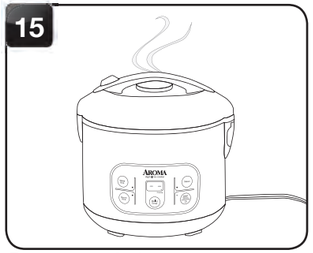
HELPFUL HINTS

- The countdown feature is an excellent way to plan when to add the steam tray to ensure rice and steamed food finish cooking at the same time.
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 15** for hints and approximate steaming times. See the "RiceWater Measurement Table" included on **page 8** for approximate rice cooking times.

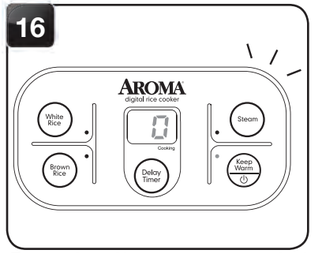
PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)



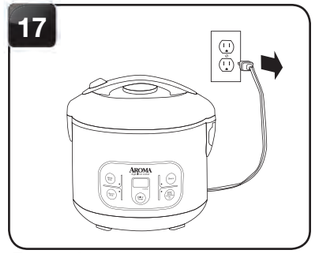
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida. Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



Deja que continúe cocinando el arroz.



En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Mantener-Caliente."

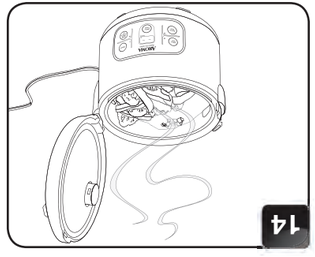


En cuanto acabas de servir la comida, apaga la arrocera por oprimir el botón ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) y desenchufar el cordón.

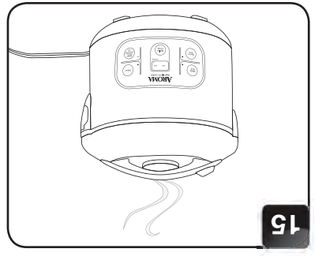
NOTA

- No deje el arroz en el modo "Mantener-Caliente" por más de 12 horas.

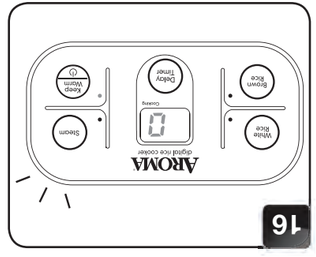
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



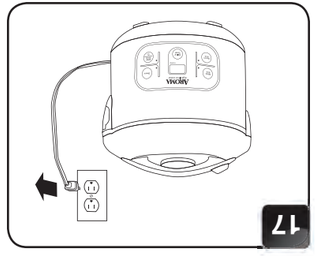
Using caution, open the lid to check food for doneness. If finished, remove steam tray.



Allow rice cooker to continue cooking rice.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."



When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/POWER button and unplug the power cord.

STEAMING TABLES

Meat Steaming Table

MEAT	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	2 Cups	25 Min.	140°
Chicken	2½ Cups	30 Min.	165°
Pork	2½ Cups	30 Min.	160°
Beef	2½ Cups	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	¾ Cup	20 Minutes
Broccoli	½ Cup	15 Minutes
Cabbage	1 Cup	25 Minutes
Carrots	1 Cup	25 Minutes
Cauliflower	1 Cup	25 Minutes
Corn	1 Cup	25 Minutes
Eggplant	1¼ Cups	30 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	¾ Cup	20 Minutes
Spinach	¾ Cup	20 Minutes
Squash	¾ Cup	20 Minutes
Zucchini	¾ Cup	20 Minutes

HELPFUL HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending on the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

NOTE

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

TABLAS DE COCER AL VAPOR

Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO	TEMPERATURA SANA
Pescado	2 Tazas	25 Min.	140°
Pollo	2½ Tazas	30 Min.	165°
Carne de cerdo	2½ Tazas	30 Min.	160°
Carne de vaca	2½ Tazas	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°

CONSEJOS ÚTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, pruebe la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.

NOTA

- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
Calabacín	¾ Taza	20 Minutos
Calabaza	¾ Taza	20 Minutos
Espinaca	¾ Taza	20 Minutos
Chícharos	¾ Taza	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	25 Minutos
Berenjena	1¼ Tazas	30 Minutos
Maíz	1 Taza	25 Minutos
Coliflor	1 Taza	25 Minutos
Zanahoria	1 Taza	25 Minutos
Col	1 Taza	25 Minutos
Brócoli	½ Taza	15 Minutos
Espárragos	¾ Taza	20 Minutos

TO COOK SOUP, CHILI OR STEW

Add ingredients to the inner cooking pot.

Place the inner cooking pot into the rice cooker.

Close the lid securely.

Attach the removable power cord to the rice cooker. Plug the cord into an available outlet.

CAUTION

- The rice cooker will not switch to “Keep-Warm” mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.

PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO

Añade los ingredientes a la olla desmontable.

Pon la olla desmontable en la arrocera.

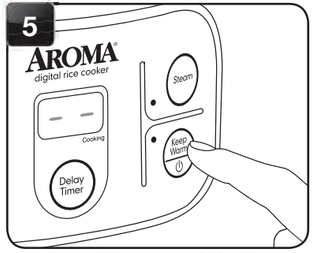
Cierra bien la tapa.

Conecta el cordón eléctrico a la arrocera. Enchufa el cordón en una salida disponible.

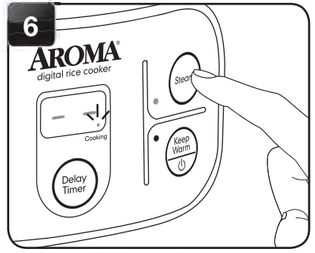
CUIDADO

- La arrocera no se cambia al estado de “Mantener-Caliente” hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.

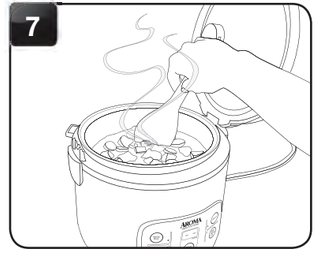
TO COOK SOUP, CHILI OR STEW (CONT.)



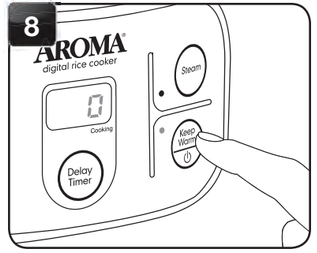
Press the KEEP-WARM/POWER button to turn the rice cooker on.



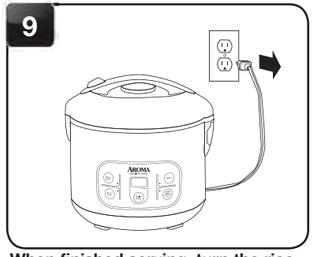
Press the STEAM button to begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.

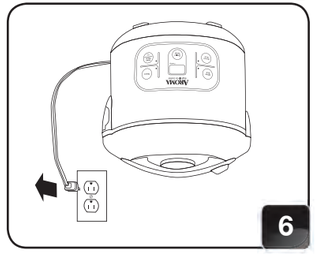


Once cooking is complete, press the KEEP WARM/POWER button to switch the rice cooker to "Keep-Warm" mode.

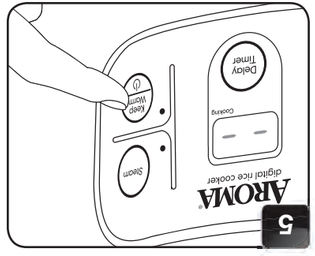


When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/POWER button once. Unplug the power cord.

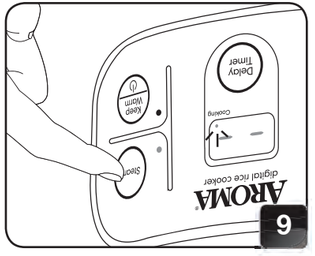
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



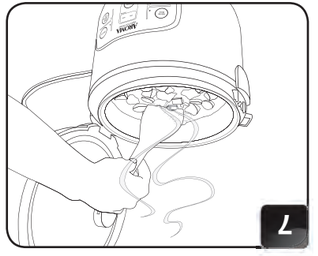
En cuanto acabas de servir la comida, apaga la arrocera por oprimir el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) y desenchufar el cordón.



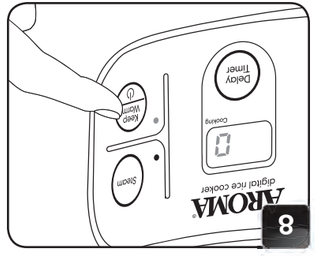
Oprime el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) para encender la arrocera.



Oprime el botón de VAPOR (STEAM) para empezar a cocer. La luz de COCINADO (COOKING) encenderá.

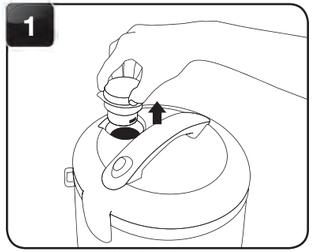


Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.

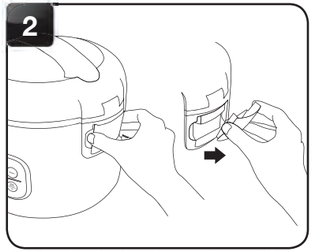


En cuanto está cocida la comida, oprime el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) una vez para cambiar la arrocera al estado de "Mantener-Caliente."

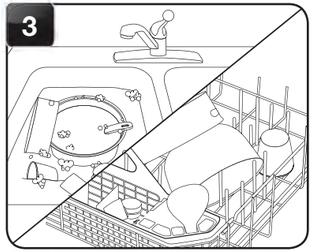
PARA LIMPIAR



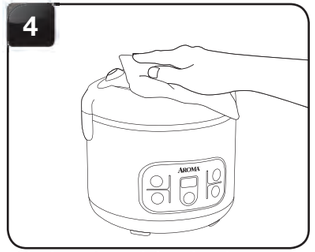
Quita el ventilador de vapor.



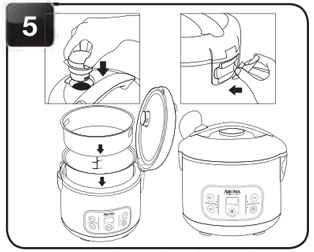
Quita el colector de condensación.



Cala la olla y todos los accesorios o lávalos en el lavaplatos.



Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo.

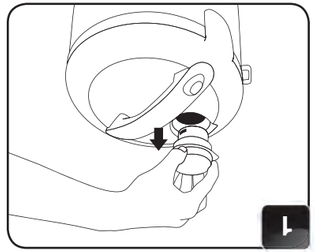


Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.

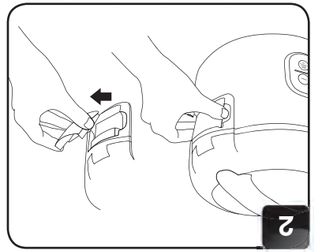
NOTA

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla interior y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.

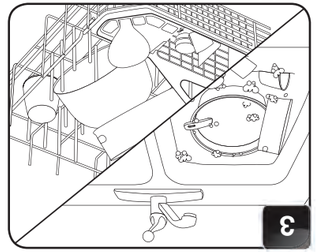
TO CLEAN



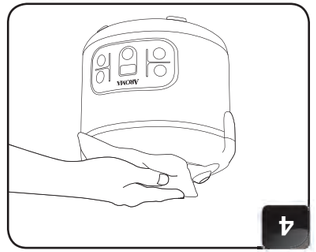
Remove the steam vent.



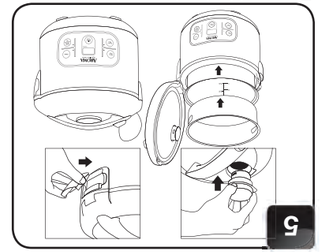
Remove the condensation collector.



Soak inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.



Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories. Reassemble for next use.

NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.

TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, remove the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on “Keep-Warm” mode for 10-30 minutes as needed, removing the lid and stirring periodically to release excess moisture.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Porque las variedades de arroz pueden varíar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chicloso cuando la arrocera cambia a la modalidad de “Mantener-Caliente,” (Keep-Warm) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando la arrocera cambie a la modalidad “Mantener-Caliente” (Keep-Warm) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.
El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.	Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la arrocera ya cambió a la modalidad de “Mantener-Caliente” (Keep-Warm) entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humead excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de “Mantener-Caliente” (Keep-Warm) por unos 10-30 minutos segúin sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.

ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma® Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice
This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes— rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice
When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice
Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Brown Rice
Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

Wild Rice
Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at **www.usarice.com/consumer**.

ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos derivados de la soya.

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Luisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmatí, arbonio, japonica aromático y negro rojo, entre otros.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocera de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo
El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano o corto. Ideal como plato principal y acompañamiento: tazones de arroz, frituras con poco aceite, ensaladas y pilafs.

Arroz de grano mediano
El arroz de grano mediano, en comparación con el arroz de grano largo, es más corto y ancho, y su longitud es de dos a tres veces mayor que su ancho. Los granos cocidos quedan más humedos y tiernos que el arroz de grano largo, y tienen una mayor tendencia a unirse. Ideal para plato principal , risotto o arroz con leche.

Arroz de grano corto
El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos quedan blandos y tienden a unirse, pero aun así quedan separados y algo gomosos, y dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

Arroz integral
El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas dietéticas de los EE.UU. para la recomendación de los americanos al producto diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cáscara exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está disponible en varios tipos, incluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar alternativamente con arroz blanco enriquecido.

Arroz silvestre
El arroz salvaje es una hierba acuática creciá en Minnesota y California y es una adición frecuente a los pilafs del arroz del granolargo y las mezclas del arroz. Su sabor único, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves de corral cuando está cocinado con caldo y mezclado con sus frutas secadas preferidas.

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en **www.usarice.com/consumer**.

ABOUT RICE (CONT.)
Courtesy of the USA Rice Federation

Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month - promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at **www.usarice.com/consumer**.

ACERA DEL ARROZ (CONT.)
Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

¿Sabía que?

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz que se cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la gerencia del peso.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano entero.
- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia química que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE.UU.

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en **www.usarice.com/consumer**.

RECIPES

Aroma's Favorite Jambalaya

Ingredients

1 lb	spicy smoked sausage
1 lb.	shrimp, peeled and deveined
2 cups	cooked chicken, shredded
1½ cups	rice
4 cups	chicken broth
1	4-oz. can diced green chiles
2 tbsp.	Creole seasoning

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into ¼" half circles. Add all ingredients to the inner cooking pot and mix well. Place inner cooking pot in the rice cooker and close the lid. Press the KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. Press WHITE RICE. The rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode once the meal is ready. Serves 4.

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredients

1	small onion, chopped
2 tsp.	vegetable oil
1	clove garlic, minced
2	15-oz. cans prepared chili without beans
1 cup	prepared medium salsa
½ cup	black olives, sliced
3 ounces	low-fat cream cheese, cubed
3 ounces	cheddar cheese, grated
-	Tortilla chips, for dipping

Press the KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot and sauté for 3 minutes. Use a large wooden spoon to gently stir as the onion and garlic cook. Add the chili, salsa, olives, cream cheese and cheddar cheese. Stir to combine all of the ingredients, close the lid and press the WHITE RICE button. Cook for 4 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and stir the dip. Cook again for 3 minutes. Open the lid and stir again. Continue cooking until the dip is warm throughout and the cheeses are melted. When done, serve in a large bowl and use the tortilla chips for dipping. Serves 4.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!

RECETAS

Jambalaya

Ingredientes

1 libra	de salchicha ahumada y condimentada
1 libra	de camarón pelado y desvenado
2 tazas	de pollo cocido y molido
1½ tazas	de arroz
4 tazas	de caldo de pollo
1 lata	de 4 onzas de chiles verdes en cubitos
2 cucharas	de mesa de aderezo 'Criollo'

Corte la salchicha ahumada a la mitad y a lo largo, después en semi-círculos de ¼ de pulgada. Agregue todos los ingredientes en la olla desmontable y mézclelos bien. Ponga la olla interior en la arrocera, cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando el platillo esté listo, la arrocera automáticamente cambiará a "Mantener-Caliente" (Keep-Warm). Sirve a 4 comensales.

Salsa para untar de chili con queso, para el día del juego de pelota

Ingredientes

1	cebollita en trozos
2 cucharas	de mesa de aceite vegetal
1 clavo	de ajo picado
2 latas	de 15 onzas de Chili preparado (sin frijoles)
1 taza	de salsa preparada
½ taza	de rebanas de aceitunas negras
3 onzas	de cubitos de queso crema bajo en calorías
3 onzas	de queso rallado chédar
3 onzas	de tortillitas fritas para sopear

Coloque la cebolla, el aceite y el ajo en la olla desmontable y fríalos 'sallteado' por 3 minutos. Use una cuchara de madera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agréguele el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso chédar; cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cocine por 4 minutos, abra la tapa con cuidado manteniendo la cara y las manos lejos para evitar quemaduras por el vapor. Bata el dip y cocínelo de nuevo por tres minutos. Abra la tapa y revuelva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sírvalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. Sirve a 4 comensales.

¡Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: **www.AromaCo.com**!

RECIPES (CONT.)

Green Chili Chicken & Rice

Ingredients

1½ cups	rice
3 cups	chicken broth
2 tbsp.	diced minced onion
½ tsp.	salt
1	10-oz. can chicken breast chunks, with liquid
1	4-oz. can diced green chiles, with liquid

Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover. Press the KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to “Keep-Warm” mode. Add additional salt to taste, if needed. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

San Antonio Rice

Ingredients

1 cup	rice
1 jar (12 oz.)	fresh salsa, mild or hot
1 tbsp.	vegetable oil
1 cup	fresh or canned corn kernels
½ tsp.	ground cumin
½ tsp.	salt
1¼ cups	water
-	Fresh ground pepper, to taste
-	Fresh minced cilantro, for garnish

Add all ingredients except cilantro to the inner cooking pot, stir. Close the lid and press the KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, open the cooker, quickly stir and re-cover. Allow to stand for 8-10 minutes before serving. Spoon onto a serving dish, garnish with fresh cilantro and serve. Makes a flavorful supper or side dish for grilled chicken or fish. Serves 3-4.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!

RECETAS (CONT.)

Arroz y pollo con chile verde

Ingredientes

1½ tazas	de arroz
3 tazas	de caldo de pollo
2 cucharas	de mesa de cebollitas en trozos
½ cucharada	de sal
1 lata	de 10 onzas de pedacearía de pechuga de pollo en su jugo
1 lata	de 4 onzas de chiles verdes en cubitos en su jugo

Coloque todos los ingredientes en la olla desmontable y revuelva. Ahora ponga la olla desmontable en la arrocera cocinadora, tápela y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Déjela cocer hasta que la arrocera cambie a la modalidad de “Mantener-Caliente” (Keep Warm), agréguele sal al gusto, agítela y sírvala de inmediato, como un delicioso platillo principal. Sirve a 4 comensales.

Arroz San Antonio

Ingredientes

1 taza	de arroz
1 jarra	de 12 onzas de salsa fresca (suave o picante)
1 cucharа	de mesa de aceite vegetal
1 taza	de granos de maíz frescos o de lata
½ cucharа	de mesa de comino molido
½ cucharа	de mesa de sal
1 ¼ taza	de agua
-	Pimienta molida al gusto
-	Cilantro fresco en trocitos como adorno

Excepto el cilantro, mezcle todos los ingredientes en la olla desmontable, agite, cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando la arrocera cambie a la modalidad de “Mantener-Caliente” (Keep-Warm), abra la tapa, bata de nuevo y tápela otra vez. Espere 8-10 minutos para servir. Adórnelo con cilantro fresco y sírvalo. Magnífico como plato principal o bien como guarnición para pollo a la parrilla o pescado. Para 3-4 comensales.

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. $14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y $14.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es invalida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com

SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM – 4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____

NOTE

Proof of purchase is required for all warranty claims.

SERVICIO Y SOPORTE

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

NOTA

La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

NOTES

NOTAS